

COLONIA LAS LIEBRES BRUSCA 2021

NOTAS DE CATA

Este vino natural, elaborado con uva orgánica y levaduras indígenas, es el resultado de la búsqueda de un vino ligeramente espumoso inspirado en el estilo del Lambrusco italiano, pero hecho con una cepa argentina como la Bonarda.

Tiene un llamativo color rosado, con un grado de turbidez dada por las lías generadas en la segunda fermentación. Muestra gran cantidad de pequeñas y finas burbujas. Es muy intenso en nariz, donde se pueden apreciar una variedad de aromas que van desde lo frutado, con notas de cereza, frutilla y aceituna, a lo especiado, con notas de cardamomo. Se puede apreciar también una sutil nota de levadura, típica de los espumantes elaborados bajo el método ancestral.

En boca es jugoso, con una buena acidez que funciona como eje de un vino de concentración media y gran frescor. El final de boca es largo y frutado. La temperatura recomendada de servicio es entre los 9°C y 11°C. Es ideal para acompañar los platos típicos de la comunidad italiana, como el puchero (Bollito Misto) o los fideos a la salsa Fileto.

COSECHA 2021

La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos elegantes y una gran estructura.

VIÑEDOS

Uvas 100% Bonarda provenientes de viñedos orgánicos propios. El 50% de la uva es de nuestro viñedo ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm. El otro 50% es de nuestro viñedo Jardín Altamira, ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco (Mendoza), a 1.100 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas.

ELABORACIÓN

Cosecha temprana y manual, en ambos viñedos. A su llegada a la bodega, los racimos enteros fueron prensados en prensa de canasto, a lo cual se debe su color. Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 12°C y 15°C durante 14 días. La Bonarda de Luján de Cuyo se fermentó hasta terminar el azúcar. La Bonarda de Paraje Altamira se vinificó hasta el azúcar equivalente, para que todo el volumen tuviera la presión deseada. Terminada la primera fermentación, se realizó el blend de zonas y se embotelló para que siga fermentando en botella. Sin degüelle. Se elaboraron 2.400 botellas de este vino, que recomendamos consumir no más de 2 años después de la fecha de cosecha. Pueden encontrarse sedimentos naturales en la botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 11% | Acidez Total: 5,55 g/l | PH: 3,4 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: Tapa Corona | Capacidad de botella: 750 ml | Enólogos: Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli

